

# 卵焼き

(スチームコンベクションオーブン)



- \* 料理分類…副菜
- \* 調理分類…焼き物
- \* 主材料…卵
- \* 使用機器…スチコン
- \* ホテルパン…2/3 65mmパン
  
- \* 提供温帯…温

## ◆材料◆ 30人前

<材料>	<分量>	<切り方>
● 液卵	1650 g	
● 青ねぎ	120 g	小口切り
● 薄口しょうゆ	45 g	
● 砂糖	15 g	
● 鶏ガラスープ	60 g	
● 豆乳	300 g	

※赤字で表示されている材料は、大阪府学校給食会取り扱い商品です。

## ◆作り方◆

- ① 冷凍液卵を解凍する
- ② 液卵に調味料、豆乳を加えて混ぜ合わせる
- ③ ホテルパンにクッキングシートを敷き青ねぎを並べ②を流しいれる
- ④ スチコンで焼く。中心温度85度以上1分を確認し記録する

## ◆スチームコンベクションモード◆

- コンビモード 湿度100% 160度 20分